

Saccarta spa



Sede Legale: 20124 Milano (MI)

Via Felice Casati 20

<http://www.saccarta.it>

Stab.: Via Tonale 50

20823 Copreno di Lentate

sul Seveso (MB)

Tel.: 0362 577511 r.a.

Fax: 0362 564211



Politiche per la qualità, la sicurezza, l'ambiente e l'idoneità alimentare

1. OBIETTIVI

Il sistema integrato della qualità è l'insieme delle responsabilità, delle procedure, delle attività e delle risorse che mirano ad assicurare la costanza della qualità del prodotto e del servizio rispetto ai requisiti richiesti dalla clientela e/o a quelli prefissati dalla Direzione.

Obiettivo finale di un sistema integrato della qualità è la ricerca continua di una sempre maggior soddisfazione della clientela.

In questo sistema integrato rientrano i sistemi di gestione ambientale, della sicurezza sul lavoro, e della idoneità al contatto alimentare.

2. POLITICA

Gli elementi fondamentali della strategia della qualità di Saccarta sono i seguenti:

- Saccarta si impegna al rispetto della legislazione applicabile e ad eventuali altri requisiti a cui l'organizzazione aderisce in termini di qualità, sicurezza, ambiente e idoneità alimentare.
- Il CdA è direttamente responsabile dell'attuazione delle politiche sulla qualità, sull'ambiente e l'idoneità alimentare, e della messa a disposizione delle risorse - economiche ed organizzative - necessarie.
- Il presidente del CdA è direttamente responsabile, con i preposti, dell'attuazione delle politiche sulla sicurezza sul lavoro, e della messa a disposizione delle risorse - economiche ed organizzative - necessarie.
- Saccarta si impegna ad una comunicazione trasparente sia verso i componenti interni dell'organizzazione che verso gli interlocutori esterni (in particolare clienti, fornitori ed autorità). Tutti questi interlocutori sono informati sulle linee guida di Saccarta in termini di qualità, sicurezza, ambiente e igienicità alimentare.
- Tutto il personale Saccarta è direttamente coinvolto, tramite la condivisione di strategie ed obiettivi e tramite la costante formazione, nella ricerca del miglioramento continuo a tutti livelli della qualità, della sicurezza, della tutela ambientale e dell'idoneità alimentare.
- Il miglioramento continuo della qualità dei prodotti e servizi forniti alla clientela avviene:
 - raccogliendo ed elaborando costantemente le richieste/segnalazioni della clientela in modo da soddisfare, se possibile anticipandole, le diverse esigenze della clientela;
 - controllando costantemente tutto il processo di approvvigionamento, commerciale e produttivo per minimizzare i rischi di non soddisfazione della clientela ed implementando le migliorie necessarie;
 - Formando tutto il personale sui temi della qualità, sensibilizzando tutti sul fatto che qualità è il risultato di un incessante sforzo comune.

- Il miglioramento continuo del livello di salute e sicurezza sul luogo di lavoro avviene:
 - analizzando tutti i possibili rischi dell'ambiente di lavoro, aggiornando il documento di valutazione dei rischi, e sensibilizzando tutti i dipendenti sull'importanza di questa continua analisi e sull'importanza di un atteggiamento sempre vigile;
 - Implementando un sistema di regole e presidi di sicurezza per ridurre la possibilità che questi rischi si verifichino;
 - controllando l'adempimento delle regole stabilite e formando tutto il personale sulle responsabilità di ciascuno.

- Il miglioramento continuo delle proprie performance ambientali, e dunque la riduzione, dove possibile, di ogni impatto negativo sull'ambiente avviene:
 - selezionando materie prime idonee e fornitori che a loro volta garantiscono un adeguato impegno in termini di impatto ambientale;
 - ottimizzando i processi produttivi e logistici per ridurre il consumo energetico;
 - monitorando e contenendo la produzione di scarti e i rifiuti.

- Il miglioramento continuo della propria attività per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti avviene:
 - garantendo la totale rintracciabilità dei prodotti dalla materia prima fino al prodotto finito
 - analizzando tutti i possibili rischi da contaminazione (chimica, biologica, microbiologica o fisica), ed implementando un sistema di regole e barriere atte a garantire un sempre minore rischio, aumentando l'isolamento del sito produttivo e del prodotto finito;
 - selezionando e monitorando tutti i fornitori delle materie prima, affinché queste siano idonee al contatto alimentare;
 - migliorando continuamente il livello di ordine e pulizia.

Proprio per ridurre il rischio da contaminazione, e per sensibilizzare tutti i dipendenti, tutte le lavorazioni Saccarta, anche quelle non destinate all'industria alimentare, dovranno rispettare i requisiti di idoneità alimentare.

3. OPERATIVITA'

I contenuti di queste politiche la relativa implementazione e gli aggiornamenti del sistema integrato della qualità, sono portati a conoscenza di tutto il personale Saccarta tramite:

- Esposizione in bacheca e negli uffici di questa politica e/o di aggiornamenti significativi
- Consegna a tutti i dipendenti di tale estratto e/o di aggiornamenti significati.
- Riunioni con tutti i dipendenti che avvengono con cadenza almeno trimestrale per dibattere le questioni relative alla qualità, alla sicurezza, all'ambiente e all'idoneità alimentare.
- Somministrazione di questionari di efficacia della formazione ai lavoratori.